

Objectif

Savoir mettre en valeur par le biais d'un éclairage adapté une réalisation culinaire.

Public

Photographe, professionnels des métiers de la bouche, de la restauration ou de l'industrie agro-alimentaire.

Pré-requis

Avoir des bases en photographie ou avoir suivi les formations : "Prise en main d'un appareil photo numérique". et "les techniques de prise de vues".
Savoir utiliser le matériel informatique et un logiciel de traitement d'image ou de pao tel que photoshop, capture, ...

Durée

3 jours

La photographie culinaire

- ❖ Notion de photographie culinaire
Qu'est-ce que la photographie culinaire ?
- ❖ Les différents secteurs culinaires (restauration, collectivité, G.M.S.)
- ❖ Les aliments et la lumière
- ❖ Mettre en valeur une préparation culinaire
- ❖ Choix de la focale
- ❖ Cadrer et dynamiser une image
- ❖ Notions de stylisme
Choix et mise en place des accessoires
- ❖ Les bases de l'éclairage (rappels des fondamentaux liés à l'art culinaire)
- ❖ Mettre en lumière son sujet
- ❖ Ateliers pratiques (mise en application des notions acquises)
- ❖ Répondre à une commande de photo culinaire.
- ❖ Choix des visuels
- ❖ Post-traitement via un logiciel de traitement d'images
- ❖ Présentation et mise en forme d'un cliché

SIÈGE SOCIAL

rue Villeneuve
Rés. Printemps A32
33600 Pessac

TÉLÉPHONE

+33 (0)6 68 51 46 46

FAX

+33 (0)9 58 78 46 46

COURRIEL

formation@fredblanpain.com

WEB

www.fredblanpain.com

SIREN : 481 506 657

T.V.A. : FR57481506657

APE : 9003A

Activité de formation
enregistrée auprès du préfet de
région Aquitaine.

72 33 09636 33